

Fünf Gründe für die Laxplum

zur Unterstützung
deines Darms*

fermentiert



wertvolle Kräuter-
Ummantelung

fruchtig-
lecker

natürlich
& vegan

So verzehrst du die Laxplum



1-2 Laxplums
schmecken lassen.
Vorsicht, Stein!

Ein großes Glas
Wasser dazu
trinken.

Zurücklehnen,
genießen
& entspannen.*



Unterstütze deine normale Darmfunktion mit der Laxplum*

Starte mit 1-2 Laxplums morgens vor dem Frühstück oder abends vor dem Schlafengehen. Am besten verzehrst du sie auf leeren Magen. Achtung, die Pflaumen enthalten einen Stein. Genieße die Laxplum achtsam und bewusst. Trinke ein großes Glas Wasser dazu und achte den Tag über auf ausreichend Flüssigkeitsaufnahme. Passe die Menge für dich individuell an.

So einfach. So gut.

*Die fermentierte grüne Pflaume kann die normale Darmfunktion unterstützen (bei einer täglichen Verzehrmenge von 100g)



Louie's
grünepflaume

Laxplum

Die grüne Pflaume
für deinen Darm*



im Alltag ● auf Reisen ● beim Fasten

Der Darm: Dein zweites Gehirn.

Ein System, das funktioniert.

Dein Darm ist schlauer, als du denkst. Eigentlich hast du zwei Gehirne - im Kopf und im Bauch. Dein Bauchhirn ist ein riesiges, komplexes Nervengeflecht, das in deiner Magen-Darm-Region angesiedelt ist. Es stellt die direkte Verbindung zwischen Darm und Gehirn her. Als Kommandozentrale zahlreicher Stoffwechselprozesse steuert das Bauchhirn unter anderem auch die Verdauung.

Darm und Gesundheit sind untrennbar.
80 Prozent der Immunzellen sitzen im Darm!



Laxplum. Mit gutem Bauchgefühl*

*Die fermentierte grüne Pflaume kann die normale Darmfunktion unterstützen (bei einer täglichen Verzehrmenge von 100g)

Laxplum.

Eine grüne Pflaume mit Geschichte.

Die Laxplum ist eine grüne Pflaumensorte, die wir in Taiwan entdeckt haben. Dort werden grüne Pflaumen nach jahrhundertalter Tradition fermentiert und schonend getrocknet. Anschließend ummanteln wir sie mit ausgewählten Kräutern wie Sickelpod-samen, Maulbeerblättern, grünem Tee und Oolong Tee.

Mehr als ein Snack.

Bei der Fermentation der Laxplum können sich vorhandene lebendige Mikroorganismen vervielfältigen. Außerdem ist Fermentation bekannt dafür, Lebensmittel auf natürliche Weise haltbar zu machen. Nutze die Kraft der Natur für dich und deinen Darm.*

Entdecke bunte Vielfalt mit Louie's grünepflaume.

Kennst du schon unsere Bio-Kimchi-Streusel und Bio-Multi-Kultea? Natürlich, einfach, lecker!



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

Eine Pflaume. Eine Familie.





Kontakt

yi yi balance UG
(haftungsbeschränkt) & Co. KG
Beerenweg 6-8
22761 Hamburg

kontakt@gruenepflaume.de

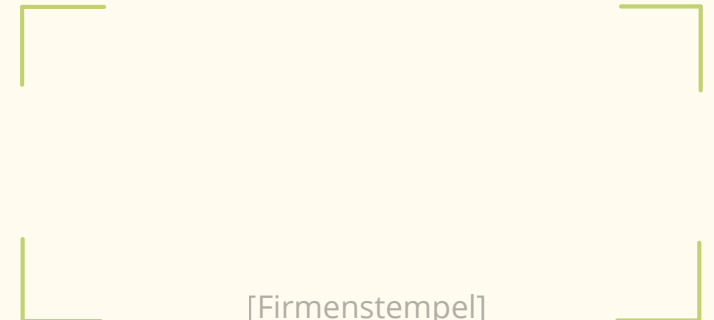
www.gruenepflaume.de

  @gruenepflaume.de



Erhältlich in Apotheke und Reformhaus®

Dein:e Ansprechpartner:in vor Ort:



[Firmenstempel]